

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/25505>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

Овощи являются незаменимым компонентом рациона питания и должны ежедневно употребляться в пищу. Они отличаются прекрасными вкусовыми качествами, а их биологическая ценность определяется содержанием углеводов, минеральных элементов, азотистых и фенольных веществ. Но исключительно важное значение имеют овощи в качестве источника витаминов, которые укрепляют защитные функции организма и позволяют противостоять различным заболеваниям. 45

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание — одна из форм распределения материальных благ между членами общества, занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья населения России, повышения производительности труда, экономным использованием производственных ресурсов, сокращения времени на приготовление пищи в домашних условиях, создания условий для более полного удовлетворения духовных потребностей.

Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг. 1

Повышенный интерес к сфере общественного питания можно объяснить двумя причинами: большое число граждан из-за дефицита времени питаются вне дома; из-за ужесточения конкуренции и благодаря современным технологиям рестораны, кафе, бары становятся всё более доступными.

Общественное питание выполняет важные хозяйственные и общественные функции. Выполнение предприятиями общественного питания своей основной функции предполагает наличие ряда условий, а именно: они должны располагать квалифицированными кадрами, зданиями и сооружениями, оборудованием, инвентарем и, конечно, продуктами питания.

Обеспечивая население продуктами питания, обработанными в соответствии с научными рекомендациями, оно может положительно воздействовать на уровень жизни населения, способствуя модернизации потребления. Развитие сферы общественного питания на производственных предприятиях способствует более рациональному и эффективному использованию трудовых ресурсов, сокращению потерь рабочего времени, улучшению трудового ритма предприятия, повышению экономической эффективности производства. Предлагая одновременно развлекательные услуги, общественное питание может оказывать воспитательное воздействие на население. Следовательно, развитие общественного питания становится движущим элементом прогресса в сфере питания, как в переработке, так и в потреблении продовольствия. 2

В настоящее время общественное питание развивается по различным направлениям: появляется большое количество ресторанов с национальной кухней, появляются новые типы предприятий общественного питания, в наши дни предприятия общественного питания оснащаются автоматизированными системами ведения счетов, появляются новые профессии и, в конце концов, современное предприятие общественного питания становится местом красивого, приятного времяпровождения.

Актуальность темы исследования объясняется тем, что популярность кафе в России растет с каждым годом, ведь сюда можно прийти всей семьей и приятно провести время. Молочные кафе стали очень популярны в городах с большим количеством населения. Данное кафе обладает большим ассортиментом, недорогими ценами и приятной атмосферой.

В системе общественного питания рыночные отношения получили наибольшее развитие и формируют эффективный механизм удовлетворения потребностей населения. В настоящее время миссия предприятий

общественного питания заключается в удовлетворении индивидуальных потребностей населения не только в услугах по организации питания, но и по организации досуга, отдыха населения. Особенно важную роль общественное питание имеет в туристической отрасли – при организации экскурсий по историческим местам, например, по Золотому кольцу России, необходимо не только накормить гостей.

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары. Они также играют заметную роль в организации отдыха населения: провести деловую встречу, приятный вечер в кругу друзей, отметить какое-либо событие в личной жизни, и, наконец, просто отдохнуть от суеты и рабочих проблем.

Цель исследования – выполнить проект молочного кафе на 80 мест.

Задачи исследования:

- 1) дать технико-экономическое обоснование;
- 2) сделать технологические расчеты молочного кафе на 80 мест;
- 3) проанализировать организацию обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений.

Объект исследования - Кафе «Отрада».

Предмет исследования – молочное кафе на 80 мест.

Работа по структуре состоит из введения, трех глав основного текста, заключения и списка использованной литературы.

## ГЛАВА 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Кафе – это объект общественного питания по организации питания и досуга потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с ассортиментом кулинарной продукции. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции кафе делятся на предприятия общего типа и специализированные. Кафе общего типа – это объект общественного питания с широким ассортиментом горячих и холодных напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий, блюд и кулинарных изделий несложного приготовления, кисломолочных продуктов. Кафе молочный «Отрада» расположен в г. Суздаль в живописном месте с видом на Суздальский Кремль. В г. Суздаль приезжают много российских и иностранных туристов, которые любят древний исторический город. Благодаря огромному количеству уникальных исторических памятников, хорошо сохранившемуся архитектурно-ландшафтному облику средневекового русского города, отсутствию промышленных объектов, а также близости к Москве и удобной транспортной инфраструктуре, позволяющей вписывать город в различные туристические маршруты, Суздаль приобрёл статус центра внутреннего и международного туризма и вошёл в маршрут «Золотое кольцо России».

Кафе «Отрада» является предприятием с полным производственным циклом, предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, с цеховой структурой производства. Кафе имеет большой выбор различных блюд: холодных, горячих закусок, сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, кондитерских изделий и выпечки. Кафе может принимать как индивидуальные, так и коллективные заказы на обслуживание по поводу дня рождения, свадеб, обслуживания туристов. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Из столовой посуды применяется: полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная. Режим работы кафе – ежедневно без выходных с 9 до 21-00.

Удобное расположение кафе недалеко от остановки общественного транспорта, позволяет с легкостью добраться до нее не только обеспеченным людям. Что в свою очередь увеличивает поток клиентов. У кафе удобное месторасположение рядом с остановкой, большая парковка.

Недалеко от проектируемого кафе находится ресторан и разнообразные кафе. Что, в свою очередь обеспечивает конкуренцию со стороны предприятий общественного питания. Большая конкуренция оказывает положительное влияние на качество обслуживания и разнообразие меню кафе.

### 1.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия

Мощность предприятия определяется количеством мест в обеденном зале, а также объемом выпускаемой продукции и обосновывается расчетами.

Расчет количества мест в обеденном зале проводился следующим образом:

$$P = NP_n / 1000 = 9749 \cdot 48 / 1000 = 468, (1)$$

где:  
 Р – необходимое количество мест;  
 N – численность жителей населенного пункта, колхозов, совхозов, предприятий, организаций или учреждений;  
 Рн – норматив мест на 1000 чел.  
 Определение пропускной способности кафе молочное на 80 мест производится на основе загрузки зала.  
 Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = P_{фх}/100, (2)$$

где: N<sub>ч</sub> - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;  
 P - вместимость зала (количество мест);  
 ф - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;  
 х - загрузка зала в данный час, %.  
 Кафе молочное на 80 мест.

Таблица 1 - Пропускная способность кафе

Часы работы

Оборачиваемость за 1 час

Средняя загрузка зала, %

Число потребителей

9.00-10.00

2

30

48

10.00-11.00

2

30

48

11.00-12.00

2

40

64

12.00-13.00

2

90

144

13.00-14.00

2

90

144

14.00-15.00

2

90

144

15.00-16.00

2

60

96

16.00-17.00

перерыв

-

-

17.00-18.00

2

40  
64  
18.00-19.00  
2  
60  
96  
19.00-20.00  
1,5  
90  
108  
20.00-21.00  
1,5  
90  
108  
Итого:

1064

Объём выпускаемой продукции, т.е. производственная мощность доготовочных и работающих на сырье предприятий, имеющих непостоянный контингент питающихся, определяется по формуле:

$$n = N \cdot m = 1064 \cdot 3 = 3192 \text{ блюд (3)}$$

$n$  – количество блюд, порц.;

$N$  – численность потребителей за день (чел.);

$m$  – коэффициент разового потребления блюд.

Значение коэффициента разового потребления блюд зависит от типа предприятия, особенностей национальной кухни и других факторов.

### 1.3 Выбор места привязки и источников снабжения

На основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития производим расчет место привязки предприятия.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

Централизованная доставка товара на предприятие осуществляется силами и средствами поставщиков.

При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт. При децентрализованной доставке вывоз товара от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие, используя свой транспорт. Важную роль в товародвижении выполняет транспорт.

Основные требования к организации снабжения могут быть следующие:

- поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества;
- своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика доставки;
- сокращения звенности продвижения товаров с учетом рационального использования транспорта;
- минимальные трудовые и материальные затраты при организации снабжения.

Складские помещения, в которых хранится необходимый запас сырья, располагаются единым блоком, что обеспечит удобную приёмку и отпуск в заготовочные цеха. Площадь складских помещений – 15-20% от общей площади предприятий. Правильная организация складского хозяйства позволяет решить следующие задачи:

- приём товара по количеству и качеству;
- обеспечение хранения в соответствии со всеми санитарно-гигиеническими требованиями;
- поддержание запасов сырья на оптимальном уровне.

Температура и влажность в складских помещениях поддерживается в допустимых пределах, а для обеспечения кратности обмена воздуха предусматривают естественное или механическое вентилирование. Здесь устанавливают складское оборудование, товарные весы, а также весь необходимый инвентарь,

который требуется для проверки качества товара и его отпуска на производство. Основное складское оборудование стеллажи и подтоварники предназначено для размещения и хранения товара, а для механизации процессов приёмки и отпуска целесообразно оснащать склады передвижными тележками. Для хранения скоропортящихся продуктов в складских помещениях предусматривают холодильное оборудование, число которого и объём охлаждаемых камер зависит от количества сырья, подлежащего хранению. Основные виды холодильного оборудования, устанавливаемого на складах: холодильные камеры и холодильные шкафы, а также морозильные лари для тех продуктов, которым требуется низкотемпературное хранение.3

Склад - это здание, которое предназначено для приемки, размещения и хранения товарных запасов, и затем отпуска продукции непосредственно на производство общественного питания.

Ни одно предприятие общественного питания не сможет нормально функционировать без наличия складских помещений. Это объясняется тем, что складские помещения должны обеспечить предприятия общественного питания непрерывной и бесперебойной работой производственных цехов предприятия.

Основная работа на складе включает в себя выполнения комплексных работ таких как:

Подготовительные работы к приемке;

2. Приёмка товара - внимательный приём товара позволит своевременно выявить и предотвратить поступление недостающего количества продуктов, а также товар, качество которого не соответствует стандартам.

3.Размещение товара на хранение - Исключение отрицательных влияний одних товаров на другие при хранении;

4. Организация хранения товара - рациональные способы укладки товара, соблюдение основных правил хранения, постоянный контроль за товаром обеспечивает не только его сохранность и отсутствие потерь, но и создаёт удобства для правильной и быстрой выдачи товара на производство.

5.Подготовка товара к отпуску;

6 . Отпуск товара на производство - внимательность работника склада способствует правильной, четкой и быстрой выдачи продуктов на производство, благодаря чему быстро выполняются заказы покупателей, и тем самым повышается престиж самого предприятия общественного питания.

Все перечисленные работы в своей совокупности называются - складским технологическим процессом.

Для грамотного ведения складского технологического процесса, очень важную роль играет грамотный и ответственный кладовщик, который в обязанности которого входит правильно и безошибочно оформлять всю документацию, так как ошибка, допущенная в составлении документации, впоследствии скажется отрицательно на всех последующих операциях складского технологического процесса.

Основные требования к правилам хранения продуктов на предприятиях общественного питания:

1.Товар, поступающий на склад в обязательном порядке должен иметь маркировку (дата изготовления и сроки хранения).

2.Сопроводительные документы, которые подтверждают происхождение продукта и его качество.

3.Прием продуктов осуществляет непосредственно сам кладовщиком, заведующий производством или технолог.

4.Приём мяса животных и птиц в обязательном порядке сопровождается ветеринарным сертификатом.

5.Вся упакованная продукция (консервы, мешки и пакеты) проверяется на целостность и отсутствие признаков вздутия.

Все продукты, поступающие на склад предприятия общественного питания, имеют свою установленную классификацию по условиям хранения продуктов и подразделяются на:

1.Сухие продукты - к ним относятся макаронные изделия, крупяные, мука и сахар);

2.Хлебобулочные изделия;

3.Мясная и рыбная продукция;

4.Молочная и жировая продукция;

5.Гастрономическая продукция;

6. Овощи и фрукты.

Основные правила и условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания:

Согласно санитарным правилам, которые должны неукоснительно соблюдаться на предприятиях общественного питания, сказано, что полуфабрикаты должны храниться отдельно от готовой продукции, в разных морозильных или холодильных камерах.

Для хранения мяса отводятся отдельные холодильные камеры, которые оборудуются специальным гигиеническим покрытием.

Масло и жиры запрещается хранить рядом с продуктами, которые имеют сильный запах.

Сыр и колба хранятся в упаковке от поставщика.

Яйца хранятся в упаковочной таре, в отдельно отведённом месте.

Крупы, макаронные изделия, мука, сахар и соль - хранятся в таре поставщика в сухих, хорошо проветриваемом месте.

Хлебобулочные изделия хранятся на стеллажах или в специальных шкафах с вентиляционными отверстиями в дверцах.

Свежие овощи хранят в прохладных, сухих темных помещениях.

Необходимо отметить, что каждый кладовщик в своей работе, должен знать и руководствоваться всеми необходимыми инструкциями, которые разработаны в помощь к его работе. Так существует ряд инструкций по применению норм естественной убыли.

Перечень основных поставщиков предприятия представлен в виде таблицы 2.

Таблица 2 - Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятия

Наименование группы товаров

Источники снабжения

Условия и сроки хранения

Условия и сроки поставки

1

2

3

4

Мясо и рыба

оптовые базы и холодильники

Согласно санитарным правилам

1 день

Гастрономические продукты

оптовые базы

Согласно санитарным правилам

1-2 дня

Алкогольная продукция

Торгово-закупочные базы

Согласно санитарным правилам

Бакалея

оптовые базы

Согласно санитарным правилам

1-2 дня

На основе изучения продовольственного и материально-технического снабжения определяем состав складских помещений и их оснащение в рассматриваемом предприятии, описываем организацию и способы хранения различных групп продовольственных продуктов (стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной) и данные представлены в виде таблицы 3.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.

2. Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня: татарское книжное издательство. - М.: Академия, 2000 - 302 с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.

4. Емельянова О. Н. Обратные средства предприятия торговли : учеб. пособие / О. Н. Емельянова, И. В.

- Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.
5. Ерохина Л. И. Экономика предприятия в сфере товарного обращения : учебник / Л. И. Ерохина, Е. В. Башмачникова, Т. И. Марченко. - М. : КноРус, 2007. - 303 с.
6. О. П. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко ; ред. Н. И. Кабушкин. - 4-е изд., стер. - Минск : Новое знание, 2008. - 391 с.
7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.
9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
10. Павлова Н. Н. Маркетинг в практике современной фирмы : учебник / Н. Н. Павлова. - М. : Норма, 2005. - 369 с.
11. Панкрухин А. П. Маркетинг : учебник / А. П. Панкрухин. - 6-е изд., стер. - М. : Омега-Л, 2009. - 655 с.
12. Поздняков В. Я. Экономика отрасли : учеб. пособие / В. Я. Поздняков, С. В. Казаков. - М. : ИНФРА-М, 2009. - 308 с
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.
14. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.
15. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. – М.: Хлебпродинформ, 2010. – 386 с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.
17. Синяева И. М. Маркетинговые коммуникации : учебник для вузов / И. М. Синяева, С. В. Земляк, В. В. Синяев ; ред. Л. П. Дашков. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2008. - 323 с.
18. Соловьев Б. А. Маркетинг : учебник / Б. А. Соловьев. - М. : ИНФРА-М, 2008. - 383 с.
19. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр, 2009. - 431 с.
20. Скляренко В.К. и др. «Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах)», М.: ИНФРА – М, 2010 г.
21. Смагин В.Н. «Экономика предприятия», М.: Кнорус, 2006 г
22. Смирнова А. М. Основные фонды и инвестиции торгового предприятия : учеб. пособие / А. М. Смирнова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 218 с.
23. Смирнова А. М. Трудовые показатели предприятия торговли: анализ и планирование : учеб. пособие / А. М. Смирнова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 150 с.
24. Смирнова А. М. Практикум по организации, нормированию и оплате труда на предприятиях отрасли (в торговле) : учеб. пособие / А. М. Смирнова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 90 с.
25. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. – 471 с.
26. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
27. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2013. – 541 с.
28. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. – М.: Пищевая промышленность, 2008. – 489 с.
29. Справочник технолога общественного питания.- М., Колос, 2010.
30. Справочное пособие к СНиП Проектирование предприятий общественного питания". - М.: Стройиздат, 2009
31. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. – М.: Мир, 2014. – 351с.
32. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736с.
33. Требования к индустрии гостиниц, ресторанов и кафе. – М.: ХОТРЕК, 2011. – 291 с.
34. Усов В. В., Организация производства и обслуживания на ПОП: Уч. для нач.обр - я: Учебное пособие для сред. проф. обр-я/ 2-е изд., - М: Изд. Центр «Академия», 2014. – 416с.

35. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – Самара: Самарское книжное изд-во, 2014. – 385 с.
36. Фирсенко С. С. Регулирование и управление товарными системами : монография / С. С. Фирсенко, В. В. Вингерт ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 454 с.
37. Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. - М. : Дашков и К, 2008. - 625 с.
38. Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2012. – 235с.
39. Хлебников В.И. Современное представление о питании человека и медико-биологические требования к продуктам: Лекция / ЦУМК Центросоюза РФ. – М.: Медицина, 2009. – 137 с.
40. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных): Учебник – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2010 – 427 с.
41. Хлебович Д. И. Сфера услуг: маркетинг : учеб. пособие / Д. И. Хлебович ; ред. Т. Д. Бурменко. - М. : КноРус, 2007. - 239 с.
42. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие / С. В. Хмырова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.
43. Экономика отрасли: торговля и общественное питание : учеб. пособие / Е. А. Карпенко [и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2008. – 221с.
44. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие / ред. Т. И. Николаева, Н. Р. Егорова. - 3-е изд., стер. - М. : КноРус, 2009. –
45. Экономика предприятия (фирмы). Под ред. проф. О.И. Волкова, М.: ИНФРА – М, 2007 400 с.
46. Экономика труда : учебник / ред. А. И. Архипов, Д. Н. Карпухин, Ю. П. Кокин. - М. : Экономика, 2009. - 558 с.
47. Экономика трудовых ресурсов : учеб. пособие / ред. П. Э. Шлендер. - М. : Вузовский учебник, 2008. - 301

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/25505>